

INFORMACJE WYDAWNICZE



Opakowania do żywności – przewodnik do ćwiczeń

Autorzy: dr inż. Iwona Michalska-Požoga, dr inż. Tomasz Rydzkowski

Wydawca: Wydawnictwo Politechniki Koszalińskiej

Koszalin 2013 r., stron 158, ISBN 978-83-7365-310-8

Opakowalnictwo jest obecnie jedną z najszybciej rozwijających się branż, ze szczególnym uwzględnieniem pakowania żywności. Nastąpił intensywny rozwój stosowanych materiałów opakowaniowych, a także stosowanych systemów pakowania. W przedstawianym skrypcie, w sposób syntetyczny, przedstawiono informacje o poszczególnych grupach opakowań stosowanych do pakowania żywności wraz z metodami badań ich właściwości i jakości m.in.:

- badanie opakowań ze szkła, metalu, papieru, tworzyw polimerowych;
- badanie jakości i wytrzymałości zamknięć poszczególnych rodzajów opakowań;
- mikroskopowa analiza budowy opakowań;
- badanie technik pakowania i ich wpływu na jakość produktów spożywczych;
- kompleksowa ocena jakości opakowań.

Podręcznik jest znakomitym źródłem wiedzy dla studentów, nauczycieli akademickich i pracowników związanych z przemysłem spożywczym. W opracowaniu w istotny sposób uwzględniono zasady projektowania konstrukcji elementów opakowań, ich oznaczania, identyfikacji a także ekologii oraz recyklingu opakowań użytkowych.

Wydawnictwo Politechniki Koszalińskiej poleca tę książkę wszystkim Czytelnikom, których interesują zagadnienia pakowania żywności. Poszerzenie informacji z zakresu opakowalnictwa pozwoli na przekonaniu społeczeństwa do tego, jak ważnym elementem wpływającym na jakości spożywanej przez nas żywności jest jej prawidłowe zapakowanie.

Dr hab. inż. Bogusław Królikowski, prof. IIMPiB

Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych

Autor: Adam Olszewski

Wydawca: Wydawnictwo WNT

Warszawa 2014 r., wydanie I – 2 dodruk, stron 206, ISBN 978-83-63623-11-1

Atlas rozbioru tusz zwierząt rzeźnych to pierwsza na polskim rynku publikacja, w której szczegółowo przedstawiono zasadniczy i uzupełniający rozbiór tusz wieprzowych, wołowych, cielęcych i baranich, a także podano wskaźniki uzysku mięsa, tłuszczu i kości w układzie tabelarycznym. Zamieszczone w atlasie liczne rysunki i kolorowe fotografie znacząco ułatwiają przyswojenie materiału teoretycznego i są znakomitym źródłem wiedzy o prezentowanych elementach mięsa. Dodatkowym walorem podnoszącym wartość książki są fragmenty przepisów weterynaryjnych obowiązujących w Polsce po wejściu do UE.

Atlas jest bardzo cenną pomocą w nauce zawodu dla uczniów szkół ponadpodstawowych, zawodowych i średnich o profilu przetwórstwo mięsa oraz dla kadry inżynierjno-technicznej zakładów przetwórstwa mięsa.



Metodyka wybranych pomiarów w inżynierii rolniczej i agrofizyce

pod redakcją Agnieszki Kalety

Wydawca: Wydawnictwo SGGW, e-mail: www.wydawnictwosggw.pl

Warszawa 2013 r., 264 + 4 stron, ISBN-978-83-7583-483-3

Opracowanie jest podręcznikiem akademickim, ale może być również przydatne pracownikom przemysłu zajmującym się zagadnieniami pomiarowymi. Jest wartościową pozycją dla studentów i doktorantów, zwłaszcza kierunków i dyscyplin inżynieria rolnicza oraz technologia żywności i żywienie człowieka. Treść podręcznika ujęta jest w 26 rozdziałach tematycznych oraz zawiera bogatą bibliografię – ok. 160 pozycji. W poszczególnych rozdziałach omówiono istotę fizykalną poszczególnych wielkości pomiarowych oraz przedstawiono wybrane metody i techniki pomiarowe. Przedstawiono zagadnienia pomiaru podstawowych wielkości pomiarowych, jak czas, temperatura, masa, ale również wielkości specyficznych dla oceny materiałów biologicznych, jak wilgotność, spektroskopia, barwa. Rozdziały 7. i 8. poświęcone są zagadnieniom ogólnym dotyczącym pomiarów, mianowicie błędom pomiarowym oraz walidacji systemów pomiarowych.

Prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun